

LETTRTE TECHNIQUE D'INFORMATION

CAMPAGNE DESHYDRATES 2014

COOPEDOM – CODEMA

POINT A DATE AU 1 JUILLET 2014

La campagne de déshydratés a débuté semaine 12 pour les graminées et semaine 14 pour les légumineuses.

Aujourd'hui, 1346 analyses ont été réalisées par CLASEL et EILYPS en proche infra-rouge grâce aux analyseurs AgriNIR®.

Cette note technique a pour but de vous communiquer les tendances des valeurs alimentaires qui se dégagent en ce milieu de campagne pour les déshydratés graminées et légumineuses de 2014.



Les Graminées

525 lots de déshydratés ont été analysés. Cet échantillonnage de grande envergure fiabilise la moyenne des résultats communiqués dans cette note.

Les graminées déshydratées cette année présentent une moyenne de 15.2 % de MAT pour une MS à 92.5 % contre 15.6% de MAT en 2013 pour une MS moyenne à 93.6 (les deux usines confondues).

Au niveau chimique, le produit se défend très bien avec une moyenne en CB à 205 g/kg de MS avec un bon niveau de NDF.

La digestibilité de ces déshydratés est très élevée (DCS à 82.7% en 2014 contre 81.7% en 2013) ce qui permet d'obtenir des UFL à 0.94 /kg MS !

Pour comparaison, il apparaît en moyenne que les produits déshydratés présentent +2.4 points de MAT et +14 points de DCS que les ensilages d'herbe (100% graminées) 2014 de la zone.

Valeurs alimentaires moyennes annuelles des graminées 2014 (en sec) :

	Codema		Coopédom		Clasel
	Bouchons	Brins Longs	Bouchons	Brins Longs	Ensilage d'herbe
Nb	168	1	195	161	36
MS(%)	92.9	90.3	93.5	90.8	33.2
MAT (g/kg MS)	161	157	141	157	128
NDF (g/kg MS)	415	435	433	415	505
ADF (g/kgMS)	218	229	244	219	299
CB (g/kg MS)	195	205	221	196	276
MM (g/kg MS)	100	79	119	102	90
DCS (%)	82.6	84.5	81.6	84.1	69.1
UFL (/kg MS)	0.95	0.99	0.91	0.96	0.86
PDIN (/kg MS)	110	107	95	107	78
PDIE (/kg MS)	110	112	103	110	69
PDIA (/kg MS)	50	49	45	49	21

Source : analyse Fin'alyS®

En déshydraté, le produit est majoritairement récolté plus tôt à un stade feuillu sans viser le rendement maxi, ce qui permet de conserver de très bonnes valeurs nutritives.

Face à ces ensilages, les déshydratés sont très bien placés, que ce soit en protéines ou en énergie.

Les légumineuses

821 lots de déshydratés ont été analysés.

En moyenne pour les cycles 1 et 2 confondus, les analyses annoncent une moyenne en MAT à 19.7% contre 19.1% en 2013. Niveau valeur chimique, le produit conserve un fort pouvoir tampon avec une CB à 247 g/kg MS. Un très forte DCS (71.7%) permet d'obtenir des UFL moyennes à 0.70/kg MS.

Les déshydratés de 1^e cycle sont à 19.1% de MAT et les déshydratés de 2^e cycle sont à 21.1%.

Valeurs alimentaires moyennes des déshydratés 2014 (en sec):

	Codema				Coopédom			
	Cycle 1		Cycle 2		Cycle 1		Cycle 2	
	Bouchons	Brins longs	Bouchons	Brins longs	Bouchons	Brins longs	Bouchons	Brins longs
Nb	186	56	65	23	119	226	37	109
MS (%)	92.0	91.0	90.7	91.5	91.5	90.6	90.2	89.9
MAT (g/kg MS)	185	192	209	195	187	197	224	211
NDF (g/kg MS)	438	445	414	443	460	449	411	424
ADF (g/kgMS)	273	287	258	284	286	294	267	272
CB (g/kg MS)	241	253	228	251	252	259	236	240
MM (g/kg MS)	110	99	106	96	111	105	114	105
DCS (%)	71.8	68.9	73.0	67.8	72.0	71.0	76.0	72.6
UFL (/kg MS)	0.69	0.67	0.71	0.66	0.70	0.69	0.74	0.71
PDIN (/kg MS)	121	126	139	128	123	130	151	141
PDIE (/kg MS)	107	108	118	109	108	112	126	119
PDIA (/kg MS)	62	65	72	66	63	67	79	73

Source : analyses Fin'alyz®

A titre indicatif, les ensilages de légumineuses pures 2014 obtiennent les valeurs suivantes : 17.8 % de MAT, 242 g/kgMS de CB, 73.5% DCS et 0.86/kg MS d'UFL. Attention, il s'agit d'une moyenne sur 3 échantillons puisque les silos ne sont pas encore ouverts !

D'une manière générale, la technique de déshydratation permet de mieux conserver les valeurs nutritives de la plante. En effet, les fourrages conservés sous forme d'ensilage présentent des valeurs alimentaires inférieures au fourrage frais. Lors de l'ensilage, la phase aérobie puis la phase de fermentation sont les clefs de réussite pour une bonne conservation. La déshydratation permet de s'affranchir de ces deux étapes et de limiter la perte de valeurs alimentaires. L'apport de produits déshydratés permet de concentrer la ration et d'optimiser les apports en protéines.



Pôle Analyse